

Großer Erfolg für „smart à la carte“



Die Firma Feigl bekannt für sein Großes Qualitäts- Tiefkühl und Frische-sortiment war schon oftmals Vordenker wenn es um die Bedürfnisse in der Gastronomie ging so zB.: mit dem Sortiment „Land & Wirt“, dem Prinzenhirsch, der mostviertler Weidegans oder jetzt hoch aktuell der frische Maibock. Sehr zu empfehlen, es handelt sich um beste Qualität vom Reh aus dem blühenden Mostviertel tierärztlich beschaut, von der Fa. Feigl fachmännisch zerteilt und vacuumverpackt.

Der Feigl hat's der Feigl bringt's

Jetzt gibt es die neue Linie Erfolgsprodukte „smart à la carte“. Dabei handelt es sich um traditionell frisch gekochte Gerichte, wie zB.: Burgunder-Rindsbraten, Kalbsbutterschnitzel, Tafelspitz, oder Steirisches Wurzelfleisch. Die Gerichte sind in Einzelportionen verpackt und innerhalb von 3-10 Min. regenerierfähig. Die Gerichte eignen sich hervorragend um die Speisekarte zu ergänzen oder Personalmangel, Geschäftsschwankungen und lange Öffnungszeiten auszugleichen.

Feigl GmbH 3351 Weistrach Tel.: 07477/427 20 office@feigl.at